



Herfst Fault Line Taart

Een taart voor elke gelegenheid met een extra vleugje creativiteit! Maak kennis met de Fault Line Cake. In plaats van plakjes cake uit te snijden, wordt een deel van de taart versierd met heerlijke botercrème, Enchanted Cream of ganache. Deze taart is volledig in het herfstthema, perfect voor gelegenheden zoals Halloween!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mélange pour Choco Sponge
Cake 500 g

F11180
4,92 €



FunCakes Pâte à Sucre Spring Green
250 g

F20115
2,42 €



FunCakes Pâte à Sucre Elegant Ivory
250 g

F20105
2,42 €



FunCakes Nonpareils Orange 80g

F51510
2,25 €



FunCakes Nonpareils Cuivre 80g

F51595
2,37 €



FunCakes Poudre Alimentaire Rouge -
Cherry Red-

F45220
2,85 €



FunCakes Poudre Alimentaire Brun -
Milk Chocolate-

F45270
2,85 €



FunCakes Mix pour Biscuits 500 g

F10110
4,04 €



FunCakes Pâte à Sucre Tiger Orange
250 g

F20250
2,42 €



FunCakes Nonpareils Or 80 g

F51985
2,37 €



FunCakes Nonpareils - Rouge - 80g

F51540
2,25 €



FunCakes Poudre Alimentaire
Scintillante Classic Gold

F41130
3,31 €



FunCakes Poudre Alimentaire Orange -
Pumpkin Orange-

F45265
2,85 €



FunCakes Chocolate Melts Milk 350 g

F30110
12,28 €



FunCakes Spray de Graissage-
Démoulage 200 mL

F54100
4,24 €



FunCakes Poches à douille 46 cm
pk/12

F85120
3,48 €



Wilton Recipe Right Grille de
Refroidissement Anti-Adhésive

03-3136
5,82 €



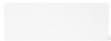
Wilton Jeu de Pinceaux de Décoration
Set/5

02-0-0019
8,20 €



Wilton Lyre Génoise -25cm-

02-0-0129
3,53 €



Patisse Grattoir Latéral pour Bordure
de Gâteau 25 x 9 cm

P01541
3,82 €



Sugarflair Rejuvenator Spirit - Alcool -
14ml.

K101
3,36 €



Wilton Plateau Tournant Basic

03-3120
9,90 €



Wilton Decorator préférée Spatule
coudée 32,5 cm

02-0-0180
8,24 €



Wilton Decorator Preferred Moule
Profond Rond Ø 15 x 7,5cm

03-0-0035
8,20 €



FMM Creative Leaf cutter set/4

CUTLEAF
5,65 €

Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Choco Biscuit 400 g
- FunCakes Bakmix voor Koekjes 250 g
- FunCakes Rolfondant Oranje 150 g
- FunCakes Rolfondant Ivoor 150 g
- FunCakes Chocolate Melts - Melk 600 g
- FunCakes Rolfondant Groen
- FunCakes Eetbare Kleurpoeder Chocoladebruin
- FunCakes Eetbare Kleurpoeder Oranje
- FunCakes Eetbare Kleurpoeder Kersenrood
- FunCakes Eetbare Glanspoeder Klassiek Goud
- FunCakes Musketzaad Brons
- FunCakes Musketzaad Goud
- FunCakes Musketzaad Oranje
- FunCakes Musketzaad Rood
- FunCakes Magic-Roll Out Powder
- FunCakes Bake Release Spray
- 400 ml slagroom
- 90 ml water
- 75 g zachte ongezoeten boter
- 5,5 eieren (ca. 275 g)

Benodigheden

- FunCakes spuitzakken
- 2x Wilton Decorator Preferred® Diepe Bakvorm Rond Ø 15x7,5cm
- Wilton Decorating Brush Set/5
- Wilton Taartzaag 25cm
- Wilton Afkoelrek
- Wilton Rolstok 50 cm
- Wilton Basic Draaitafel voor Taarten
- Wilton Decorator Preferred Spatel met Hoek 32,5cm
- Patisserie side scraper
- Sugarflair Rejuvenator spirit
- FMM Bladeren Uitsteker set/4
- Bakpapier

Stap 1: Maak de chocolade ganache

Verwarm 400 ml slagroom in de magnetron tot het net niet kookt. Voeg hierbij 600 gram chocolade melts aan toe en roer tot een stevige en glanzende massa. Laat dit onder af en toe stevig doorroeren afkoelen.

Stap 2: Bak de koekjes

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Maak 250 gram van de FunCakes Mix voor Koekjes zoals is aangegeven op de verpakking en rol deze uit, met een uitrolpoeder bestoven werkblad, tot een dikte van 2 mm. Steek de blaadjes uit het deeg en leg deze op een bakplaat bekleed met bakpapier. Bak de koekjes in 10-12 minuten goudbruin en laat goed afkoelen. Kleur na

het afkoelen de koekjes met het oranje, rode en bruine kleurpoeder met een kwastje.

Stap 3: Bak de choco biscuit

Maak 400 gram van de FunCakes Mix voor Choco Biscuit zoals is aangegeven op de verpakking. Vet de bakvormen in met de bake and release spray en verdeel het beslag over de twee bakvormen. Bak de choco biscuit in ongeveer 30-35 minuten gaar en laat de biscuit na het bakken gelijk afkoelen op een afkoelrek.

Stap 4: Maak de fondant pompoenen

Kneed het oranje en ivoor fondant goed door en maak hier mini pompoenen van. Gebruik een plat kwastje om de oranje pompoentjes in de naadjes een kleur te geven met een mengsel van de oranje en kersenrode kleurpoeder. Geef de ivoorkleurige pompoentjes met de bruine kleurpoeder een kleur. Maak met een klein stukje groene fondant de kroontjes en de sliertjes op de pompoenen.

Stap 5: Snijd en vul de biscuit

Klop de afgekoelde ganache in de een mixer op tot deze mooi glad en luchtig is. Snijd beide biscuits twee keer door met de taartzaag en breng een dun laagje ganache aan tussen de lagen. Zet de taart op het draaiplateau en smeer ook rondom af met een heel dun laagje ganache. Gebruik hiervoor de spatel en de side scraper. Houdt nog wel ganache over om te decoreren!

Stap 6: Decoreer de taart met musketzaad

Meng alle 4 de kleuren musketzaad en strooi dit over de bovenkant van de taart en duw het met de hand tegen het bovenste gedeelte van de zijkant. Zet de taart 10 minuten in de koelkast om op te stijven.

Stap 7: Decoreer de taart met ganache

Doe de overgebleven ganache in een spuitzak en snij er een puntje af. Voeg een dikke laag ganache toe aan de onderkant van de cake, stop iets boven het onderste deel van de musketzaad. Maak dit voorzichtig glad met de zijscraper, maar oefen niet te veel druk uit. Zet de cake een half uur in de koelkast zodat hij kan opstijven.

Stap 8: Decoreer de taart

Maak een verf door de golden ginger sparkle dust te mengen met een beetje rejuvenator en schilder voorzichtig de rand van het ganachegoud. Lijm de koekjes en de pompoen bovenop de cake met een klein beetje ganache.

Stap 9: Geniet van deze heerlijke Herfst Fault Line Taart!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.